



**Comune di Pantelleria**

Provincia di Trapani

Prot. \_\_\_\_\_ del 12.05.2023

**Al Ministro dell'Agricoltura,  
della Sovranità Alimentare e delle Foreste**  
[ministro@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:ministro@pec.politicheagricole.gov.it)

**Al Presidente della Regione Siciliana**  
[segreteria.generale@certmail.regione.sicilia.it](mailto:segreteria.generale@certmail.regione.sicilia.it)

**Oggetto: Evento “ZibibboÈPantelleria” del 5-7 maggio c.a. – richiesta apertura tavolo di confronto.**

Egregio Signor Ministro e Signor Presidente,

Dal 5 al 7 maggio c.a. sull'Isola di Pantelleria si è tenuta una 3 giorni che ha messo in risalto l'esigenza di un approfondimento tra le istituzioni interessate al fine di trovare una soluzione su un problema che sta investendo la viticoltura eroica di Pantelleria.

Prima di tale evento, col Suo Ministero, già dal 2019 sono iniziati una serie di incontri e rapporti epistolari tendenti a trovare delle soluzioni che potessero proteggere un così importante patrimonio riconosciuto dall'Unesco (nel 2014 la pratica agricola della coltivazione dello Zibibbo ad alberello è patrimonio dell'umanità).

Il settore vitivinicolo pantesco, fino agli anni 80, costituiva circa l'80% del PIL dell'Isola. La percentuale piano piano andava scemando per una serie di azioni negative che fiaccavano il settore. Io come tanti dei miei coetanei panteschi discendiamo da vecchi viticoltori dell'isola che lavoravano piegati sulla conca dall'alba al tramonto, venendo costantemente derubati del loro lavoro e ricevendo la paga dovuta per il conferimento delle uve con anni di ritardo. A ciò si univa la beffa di vedersi coinvolti in procedimenti penali e amministrativi per colpe non loro.

Oggi è cambiato qualcosa? Assolutamente no anzi la situazione è peggiorata perché dai circa 5000 ettari coltivati a Zibibbo ne rimangono poco più di 400. Le uve vengono pagate ad un prezzo che ha come conseguenza l'abbandono dei terrazzamenti coltivati. L'età media dei viticoltori panteschi si attesterebbe intorno ai 65 anni. Comprenderete che la parabola è solo discendente.

Si stanno compiendo degli atti che porteranno all'estinzione della nostra viticoltura “eroica”, la cui secolare tradizione è stata doppiamente riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio dell'Umanità: il primo è la pratica agricola della coltura dello Zibibbo ad alberello, mentre la seconda è quella dei muretti a secco. Muretti a secco che l'uomo ha costruito proprio per contenere i terrazzamenti coltivati pressoché totalmente ad uva “Zibibbo”.



## Comune di Pantelleria

Provincia di Trapani

Pantelleria è l'isola del Passito e della sua uva denominata Zibibbo. La sua storia può datarsi da oltre duemila anni. Già nel 200 a.C. Magone, generale cartaginese, così descriveva la produzione, a Pantelleria, del Passito:

*"Si raccoglievano i grappoli maturi, avendo cura di eliminare quelli ammuffiti o guasti, poi si esponevano al sole su una canna, curando di proteggerla dalla rugiada, coprendoli durante le ore della notte. Quando i grappoli erano diventati secchi si staccavano gli acini in una giara ricoprendoli di mosto. Dopo sei giorni si spremevano e si raccoglieva il liquido. Ultimata questa operazione, si pigiava la vinaccia aggiungendovi del fresco fatto con altra uva tenuta al sole per tre giorni. Infine sigillava il vino in vasi di creta, da aprirsi dopo una fermentazione di venti, trenta giorni...?"*

Il Passito è prodotto da tempo immemorabile nell'isola di Pantelleria dalla varietà di uva Zibibbo e vanta una storia costellata di importanti riconoscimenti. Premiata nel 1900 all'Esposizione di Parigi, nel 1936 fu inserito tra i vini tipici italiani per il suo "aroma delicato e fine e per il suo sapore vellutato, dolce, carezzevole, generoso", e già nel 1971, terzo tra i vini siciliani, ottenne la Doc. La sua assoluta bontà ha alimentato negli anni curiose leggende, come quella della dea Tanit che si finse coppiera degli dei e sostituì all'ambrosia, bevanda abituale dell'Olimpo, il mosto delle vigne di Pantelleria, riuscendo a conquistare Apollo di cui era invaghita.

La cultivar da cui nasce il nome Zibibbo è "Moscato d'Alessandria". Zibibbo la si chiama, da sempre, soltanto a Pantelleria. Coltivare lo Zibibbo a Pantelleria ha costi importanti, dovuti: alla tipologia della coltura ad alberello (ripeto patrimonio dell'umanità, quindi di tutti) all'interno di una conca, alla presenza di terrazzamenti che difficilmente sono coltivabili con mezzi meccanici, ecc. Questi costi possono essere sopportati e coperti solo da una remunerazione dell'uva che sia necessariamente maggiore di quella ottenibile sulla terraferma. Oltre a ciò, invocare un maggior prezzo per l'uva di Pantelleria è ampiamente giustificato dalla pregevolezza del prodotto che si ottiene. A detta di esperti, le proprietà organolettiche che lo Zibibbo pantesco possiede sono inavvicinabili dal simile siciliano (estratto secco in primis). Eppure troviamo vino zibibbo DOC o IGT targato Sicilia ed adesso anche nella regione Calabria.

I dati sono chiari: negli ultimi decenni gli ettari coltivati a Zibibbo sull'Isola piccola sono passati da 5000 a poco più di 400 mentre sull'isola grande (provincia di Trapani) da 0 a più di 2000 ed in crescente aumento.

Dopo questo breve racconto ed in virtù delle risultanze della tre giorni di convegni a Pantelleria, si chiede alle SS.VV. di voler istituire un tavolo di confronto al quale potrebbero partecipare tutti gli attori che riterrete utili, col fine di trovare una o più soluzioni che possano garantire ancora, sull'Isola di Pantelleria, la prosecuzione della coltivazione dello Zibibbo con le medesime caratteristiche che hanno permesso di ottenere il riconoscimento Unesco e salvare una tradizione secolare che ha rappresentato sviluppo economico e sociale per gli abitanti di questa meravigliosa Isola.

In attesa di riscontro, cordialmente saluto.

**Il Sindaco**

Dott. Vincenzo Campo

**Sindaco Vincenzo Campo**

Sede: Piazza Cavour, 15 - 91017 PANTELLERIA

**Tel. 0923.695011**

**Sito internet:** [www.comunepantelleria.it](http://www.comunepantelleria.it)

e-mail: [sindaco@comunepantelleria.it](mailto:sindaco@comunepantelleria.it)

pec: [protocollo@pec.comunepantelleria.it](mailto:protocollo@pec.comunepantelleria.it)